

Welcome • Добро пожаловать

*Ristorante
Tivoli*

*Cafè
Retro*

Ristorante Tivoli

*Cafè
Retro*

*Via S. Giusan, 6 - 6902 Paradiso - Lugano
Tel. +41(0) 91 993 16 54
caferetrotivoli@gmail.com
www.cafetetro.ch*

Paradiso - Lugano



Hors-d'oeuvres • Закуски

Hors d'oeuvres of the chef ● Закуска от шеф-повара.....	Fr	30.--
Sturgeon with olive oil and lemon ● Осетрина с лимоном в оливковом масле.....	Fr	29.--
Smoked salmon ● Копченый лосось.....	Fr	27.--
Cocktail of prawns Little snow-withe ● Коктейль из креветок.....	Fr	18.--
Dried meat from Valtellina Valley ● Карпаччо из мяса «Брезаола».....	Fr	20.--
Raw meat with shaved Parmigiano-cheese ● Карпаччо по-ьемонитски.....	Fr	25.--
Ham from Parma with melon ● Пармская ветчина с дыней.....	Fr	24.--
Seafood salad ● Салат из морепродуктов.....	Fr	27.--
Fish-carpaccio raw shaved ● Карпаччо из рыбы.....	Fr	25.--
Mixed salad of the season ● Салат из сезонных овощей.....	Fr	9./13.--
Warm mix-vegetables ● Горячее овощное ассорти.....	Fr	22.--
Code langust with oil, lemon ● Шейки лангуста в масле с лимоном.....	Fr	32./48.--
Salad with artichokes, asparagus, raw ham, parmigian cheese Салат из артишоков, теплой спаржи, пармизана и пармской ветчины.....	Fr	28.--
Artichokes Roman Art Style ● Артишоки по-римски.....	Fr	28.--

Soup • Супы

Bouillon with eggs, parmigiano, toasted bread · Бульон с яйцом, пармизаном и гренками.....	Fr	13.--
Vegetable soup ● Овощной суп «Минестроне».....	Fr	13.--
Onion soup ● Луковый суп.....	Fr	13.--
Raviolini in bouillon ● Равиолини в бульоне.....	Fr	15.--

Farinaceous • Паста и Ризотто

Spaghetti sicily art ● Спагетти по-сицилийски.....	Fr	18.--
Spaghetti with spicy tomatoes sauce ● Спагетти с острым томатным соусом.....	Fr	18.--
Spaghetti with meat sauce ● Спагетти Болоньезе (с мясным рагу).....	Fr	18.--
Spaghetti with mussels/clams voracious ● Спагетти с морскими моллюсками.....	Fr	22.--
Spaghetti with beef filet and curru "Pedro" ● Спагетти с говядиной и соусом «карри».....	Fr	28.--
Linguine with code langust ● Лингвине с шейками лангуста.....	Fr	53.--
Noodles with truffle and mushrooms ● Лапша с белыми грибами и трюфелем.....	Fr	23.--
Farinaceous with aubergines ● Пенне с баклажанами.....	Fr	18.--
Farinaceous with artichokes or courgettes ● Пенне с артишоками или цуккини.....	Fr	20.--
Gnocchi mit 4 diff. cheese ● Ньокки «Монтероза» (клецки) с сыром.....	Fr	20.--
Ravioli with spinach and cheese ● Равиоли с творогом и шпинатом.....	Fr	20.--
Three diff. moodles (2 pers.) ● Ассорти из трёх видов пасты (на 2 персоны).....	p.p. Fr	25.--
Risotto Milano style or with parmesan cheese ● Ризотто по-пармски или по-милански.....	Fr	18.--
Risotto with truffle and mushrooms ● Ризотто с белыми грибами и трюфелем.....	Fr	23.--
Risotto or linguine with seafoods ● Ризотто или лингвини с морепродуктами.....	Fr	32.--
Lasagne of the chef ● Лазанья.....	Fr	20.--



Fish • Рыба

Mussels and clams Marinara style ● Мидии и морские моллюски по-морскому.....	Fr	30.--
Perch fillet ● Поджаренное филе озерного окуня.....	Fr	38.--
Sole as desired ● Запеченная камбала.....	Fr	45.--
Large prawns of the chef ● Креветки от шеф-повара.....	Fr	45.--
Seawolf with tomato sauce ● Филе сибаса, приготовленное с помидорчиками «Шерри».....	Fr	45.--
Seawolf cooked in the over ● Запеченное филе сибаса.....	Fr	48.--

Meat • Мясо

Thin beef ● «Тальятта» - нарезанный говяжий стейк.....	Fr	40.--
Filet beef "Madagascar" ● Стейк «Мадагаскар».....	Fr	45.--
Filet beef "Stroganoff" ● Говяжий стейк «Строгонов».....	Fr	45.--
Filet beef Rossini Style ● Стейк в стиле Россини.....	Fr	45.--
Thin veal steak ● Бифитекс из телятины.....	Fr	33.--
Veal steak roman style ● Жаренная телятина по-римски.....	Fr	38.--
Veal steak Matteo style with cheese and raw ham Жаренная телятина от Маттео (с ветчиной и сыром).....	Fr	40.--
Veal steak with cheese and egg and crumb ● Жаренная телятина по-милански (в кляре).....	Fr	38.--
Veal steak with Portwine sauce ● Телячье эскалопы, приготовленные с вином «Порто».....	Fr	35.--
Veal steak with truffle and mushrooms Телячье эскалопы с белыми грибами и трюфелем.....	Fr	43.--
Veal steak with artichokes ● Телячье эскалопы с артишоками.....	Fr	38.--
Rack of lamb ● Мясо ягненка на косточке.....	Fr	38.--



Pizza • Пицца

<u>Margherita</u>	Fr	15.--
Tomatoe, Mozzarella and Oregano ● Помидоры, сыр Моццарелла, душица.....		
<u>Napoli</u>	Fr	16.--
Tomatoes, Mozzarella, Anchovy und Oregano ● Помидоры, сыр Моццарелла, душица и анчоусы.....		
<u>Prosciutto</u>	Fr	17.--
Tomatoes, Mozzarella, Ham ● Помидоры, сыр Моццарелла и ветчина.....		
<u>Prosciutto e Funghi</u>	Fr	18.--
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms ● Помидоры, сыр Моццарелла, ветчина и грибы.....		
<u>Capricciosa</u>	Fr	19.--
Tomatoes, Mozzarella, Artichokes, Black Olives, Mushrooms, Ham, Capers, Anchovy and Oregano Помидоры, сыр Моццарелла, артишоки, чёрные оливки, грибы, ветчина, каперсы, душица и анчоусы.....		
<u>Quattro Formaggi</u>	Fr	18.--
Tomatoes, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmesan Помидоры, сыр Моццарелла, сыр Фонтина, сыр Горгонзола, сыр Пармезан.....		
<u>Alle Verdure</u>	Fr	20.--
Tomatoes, Mozzarella, Augergines, Courgettes, Spinach Помидоры, сыр Моццарелла, баклажаны, цуккини, шпинат.....		
<u>Calzone</u>	Fr	18.--
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Egg ● Помидоры, сыр Моццарелла, ветчина и яйцо.....		
<u>Salmon</u>	Fr	25.--
Tomatoes, Mozzarella, Salmon, Pepper ● Помидоры, сыр Моццарелла, Лосось, перец.....		
<u>Ai Funghi Porcini</u>	Fr	24.--
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms ● Помидоры, сыр Моццарелла, белые грибы.....		
<u>Lungolago</u>	Fr	21.--
Tomatoes, Mozzarella, Asparagus, Ham, Egg Помидоры, сыр Моццарелла, спаржа, ветчина и яйцо.....		
<u>Reale</u>	Fr	21.--
Tomatoes, Mozzarella, Raw Ham, Rucola Помидоры, сыр Моццарелла, мягкий сыр Маскарпоне, ветчина х/к, руккола.....		
<u>Al Carpaccio - Tartufata</u>	Fr	26.--
Tomatoes, Mozzarella, Beef, Truff's ● Помидоры, сыр Моццарелла, говяжья нарезка, Трюфель.....		
<u>Retrò</u>	Fr	24.--
Cherry Tomatoes, Scamorza, Red Pepper Sausage, Burned Annealed, Basil, Garlic Сыр Скаморца, Помидорчики, Острая колбаска, сыр Рикотта, Базилик, Чеснок.....		
<u>Sesamo</u>	Fr	23.--
Tomatoes, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan, Aromatized Orange Oil Помидоры, Моццарелла, Руккола, Брезаола, Пармизан, Апельсиновое масло.....		